

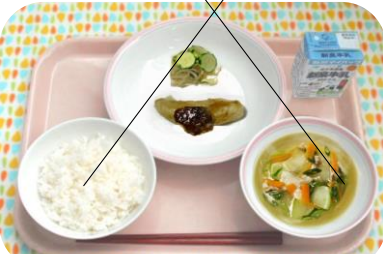
令和5年6月

富田林市中学校給食献立表

こんだて

葛城中学校

富田林市教育委員会
富田林市中学校給食会

月					火					水					木					金				
給食のウェブ予約期間は、 毎月 5日～15日 です。 なお、マークシートでの 予約の締め切りは、 5月10日(水) です。 ☆予約には、事前に給食費 のチャージが必要です。 チャージ残高が足りない場合は、 追加でチャージが必要です。 追加チャージは 5月14日(日) まで ※早めのチャージをお願いします。					給食のウェブ予約について ☆下記のURL又はQRコードから給食 予約システムへアクセスし、ログイン 画面からログインIDとパスワードを 入力して予約してください。 https://tondabayashi. futureinn-lunch.jp/ SchoolLunch/  ★給食予約システムについて 富田林市中学校給食コールセンター (株式会社 フューチャーイン) TEL:052-732-8948 ★献立内容等について 学校給食課 中学校給食係 TEL:0721-69-4919					第一中学校 生徒献立 15日  家庭科の授業で第一中学校の78期生が1年生の時に 考案した献立です。この献立が代表として選ばれました。 献立のアピールポイント ・もうすぐ暑い時期なので、さっぱり夏っぽく仕上げてみまし た！ ・1群～6群まで全部必ず一つ以上は入れるようにしました。 ・色とりもよく見ただけで今すぐ食べたい！と思えるようにし ました。					1 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ご飯 厚揚げの中華煮 豚肉のかぼすだれ やみつききゅうり みかん					2 1年 2年 3年 ○ ○ ○ 玄米入りご飯 塩糍入りみそ汁 鰯のかば焼き なすのごま和え  富田林産のなすを 使います。				
5	1年	2年	3年	○ ○ ○	6	1年	2年	3年	○ ○ ○	7	1年	2年	3年	○ ○ ○	8	1年	2年	3年	○ × ○	9	1年	2年	3年	○ ○ ○
ご飯 チンゲン菜のスープ 鶏肉の薬味ソース 切干し大根のナムル					ご飯 米粉のハヤシライス 焼き野菜のサラダ パインアップル					ご飯 なすのみそ汁 鯖のソース揚げ ずいきの酢の物  富田林産のなすを 使います。					セルフぎょうざ丼 トックスープ 鶏肉のねぎ塩焼き 茎わかめ中華和え					ご飯 マカロニスープ ホキのエスカベッシュ 大根サラダ				
																								
12	1年	2年	3年	○ ○ ×	13	1年	2年	3年	○ ○ ×	14	1年	2年	3年	○ ○ ×	15	1年	2年	3年	○ ○ ○	16	1年	2年	3年	○ ○ ○
かやくご飯 おすまし ちくわのごま揚げ 野菜きんぴら					仙台マーボー焼きそば 蒸しえびしゅうまい きゅうりのしょうが和え ぶどうゼリー					ご飯 ジュリエンスープ 鶏肉のピザ焼き コーンサラダ					ご飯 はるさめスープ なすとぶた肉の味噌炒め さっぱりオクラと鶏ささみの梅和え もとナタデココのフルーツポンチ					ご飯 ざくざく メヒカリのから揚げ いかにんじん ひき菜炒り よもぎだんご(笹だんご風) 味付のり  富田林産のなすを 使います。  富島県産のひき菜を 使います。				
																								
19	1年	2年	3年	○ ○ ○	20	1年	2年	3年	○ ○ ○	21	1年	2年	3年	○ ○ ○	22	1年	2年	3年	○ ○ ○	23	1年	2年	3年	○ ○ ○
カレーライス ツナのマリネ フルーツゼリー					ご飯 にゅうめん汁 秋刀魚のねぎみそ焼き おかひじきの辛し和え もずくのり のせて食べてね。					たこご飯 豆腐のすまし汁 鰯の照り焼き 小松菜のさっぱり和え 夏至献立					ご飯 ミネストローネ パリパリチキン じゃがスティック					玄米入りご飯 かぼちゃのみそ汁 豚肉の山椒焼き 昆布の甘酢 金時豆の甘煮				
																								
26	1年	2年	3年	○ ○ ○	27	1年	2年	3年	○ ○ ○	28	1年	2年	3年	× × ×	29	1年	2年	3年	× × ×	30	1年	2年	3年	× × ×
ご飯 中華スープ ホイコーロー 海藻サラダ					コッペパン ベーコンとコーンのスープ 鰯のハーブ焼き スパゲティサラダ りんごジャム					衣笠丼 豚肉の辛子じょうゆ 梅肉和え 枝豆					ご飯 冬瓜スープ 鶏ささみのヤンニョムジャン 中華もやし					玄米入りご飯 関東煮 焼きししゃも 酢の物 水無月 夏越しの強い献立				
																								

写真は献立のイメージですので、実際とは異なります。材料入荷の都合により、内容を多少変更することがあります。
カラー献立表や使用食材の詳細、産地などについては、富田林市ウェブサイト(<https://www.city.tondabayashi.lg.jp/>)からご覧いただけます。

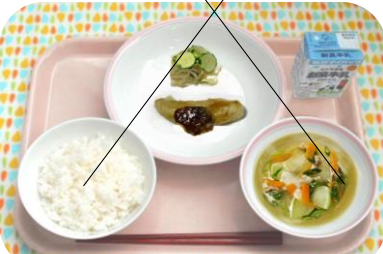
令和5年6月

富田林市中学校給食献立表

こんだて

明治池中学校

富田林市教育委員会
富田林市中学校給食会

月				火				水				木				金			
給食のウェブ予約期間は、 毎月 5日～15日 です。 なお、マークシートでの 予約の締め切りは、 5月10日(水) です。 ☆予約には、事前に給食費 のチャージが必要です。 チャージ残高が足りない場合は、 追加でチャージが必要です。 追加チャージは 5月14日(日) まで ※早めのチャージをお願いします。				給食のウェブ予約について ☆下記のURL又はQRコードから給食 予約システムへアクセスし、ログイン 画面からログインIDとパスワードを 入力して予約してください。 https://tondabayashi. futureinn-lunch.jp/ SchoolLunch/  ★給食予約システムについて 富田林市中学校給食コールセンター (株式会社 フューチャーイン) TEL:052-732-8948 ★献立内容等について 学校給食課 中学校給食係 TEL:0721-69-4919				第一中学校 生徒献立 15日  家庭科の授業で第一中学校の78期生が1年生の時に 考案した献立です。この献立が代表として選ばれました。 献立のアピールポイント ・もうすぐ暑い時期なので、さっぱり夏っぽく仕上げてみまし た！ ・1群～6群まで全部必ず一つ以上は入れるようにしました。 ・色とりもよく見ただけで今すぐ食べたい！と思えるようにし ました。				1	1年 ○	2年 ○	3年 ○	2	1年 ×	2年 ○	3年 ○
ご飯 チンゲン菜のスープ 鶏肉の薬味ソース 切干し大根のナムル				ご飯 米粉のハヤシライス 焼き野菜のサラダ パインアップル				ご飯 なすのみそ汁 鯖のソース揚げ ずいきの酢の物  富田林産のなすを 使います。				セルフぎょうざ丼 トックスープ 鶏肉のねぎ塩焼き 茎わかめ中華和え				ご飯 マカロニスープ ホキのエスカベッシュ 大根サラダ			
																			
5	1年 ○	2年 ○	3年 ○	6	1年 ○	2年 ○	3年 ○	7	1年 ○	2年 ○	3年 ×	8	1年 ○	2年 ○	3年 ×	9	1年 ○	2年 ○	3年 ×
12				13				14				15				16			
かやくご飯 おすまし ちくわのごま揚げ 野菜きんぴら				仙台マーボー焼きそば 蒸しえびしゅうまい きゅうりのしょうが和え ぶどうゼリー				ご飯 ジュリエンスープ 鶏肉のピザ焼き コーンサラダ				ご飯 はるさめスープ なすとぶた肉の味噌炒め さっぱりオクラと鶏ささみの梅和え もとナタデココのフルーツポンチ				ご飯 ざくざく メヒカリのから揚げ いかにんじん ひき菜炒り よもぎだんご(笹だんご風) 味付のり  富田林産のなすを 使います。			
																			
19	1年 ○	2年 ○	3年 ○	20	1年 ○	2年 ○	3年 ○	21	1年 ○	2年 ○	3年 ○	22	1年 ○	2年 ○	3年 ○	23	1年 ○	2年 ○	3年 ○
カレーライス ツナのマリネ フルーツゼリー				ご飯 にゅうめん汁 秋刀魚のねぎみそ焼き おかひじきの辛し和え もずくのり のせて食べてね。				たこご飯 豆腐のすまし汁 鰯の照り焼き 小松菜のさっぱり和え 夏至献立				ご飯 ミネストローネ パリパリチキン じゃがスティック				玄米入りご飯 かぼちゃのみそ汁 豚肉の山椒焼き 昆布の甘酢 金時豆の甘煮			
																			
26	1年 ○	2年 ○	3年 ○	27	1年 ○	2年 ○	3年 ○	28	1年 ×	2年 ×	3年 ×	29	1年 ×	2年 ×	3年 ×	30	1年 ×	2年 ×	3年 ×
ご飯 中華スープ ホイコーロー 海藻サラダ				コッペパン ベーコンとコーンのスープ 鯖のハーブ焼き スパゲティサラダ りんごジャム				衣笠丼 豚肉の辛子じょうゆ 梅肉和え 枝豆				ご飯 冬瓜スープ 鶏ささみのヤンニョムジャン 中華もやし				玄米入りご飯 関東煮 焼きししゃも 酢の物 水無月 夏越しの強い献立			
																			

写真は献立のイメージですので、実際とは異なります。材料入荷の都合により、内容を多少変更することがあります。
カラー献立表や使用食材の詳細、産地などについては、富田林市ウェブサイト(<https://www.city.tondabayashi.lg.jp/>)からご覧いただけます。

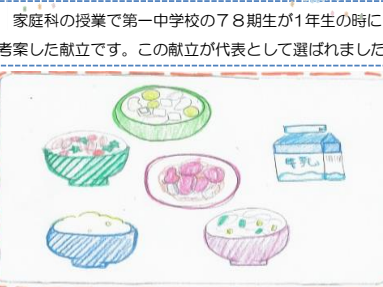
令和5年6月

富田林市中学校給食献立表

こんだて

第三中学校

富田林市教育委員会
富田林市中学校給食会

月				火				水				木				金			
給食のウェブ予約期間は、 毎月 5日～15日 です。 なお、マークシートでの 予約の締め切りは、 5月10日(水) です。 ☆予約には、事前に給食費 のチャージが必要です。 チャージ残高が足りない場合は、 追加でチャージが必要です。 追加チャージは 5月14日(日) まで ※早めのチャージをお願いします。				給食のウェブ予約について ☆下記のURL又はQRコードから給食 予約システムへアクセスし、ログイン 画面からログインIDとパスワードを 入力して予約してください。 https://tondabayashi. futureinn-lunch.jp/ SchoolLunch/  ★給食予約システムについて 富田林市中学校給食コールセンター (株式会社 フューチャーイン) TEL:052-732-8948 ★献立内容等について 学校給食課 中学校給食係 TEL:0721-69-4919				第一中学校 生徒献立 15日  家庭科の授業で第一中学校の78期生が1年生の時に 考案した献立です。この献立が代表として選ばれました。 献立のアピールポイント ・もうすぐ暑い時期なので、さっぱり夏っぽく仕上げてみまし た！ ・1群～6群まで全部必ず一つ以上は入れるようにしました。 ・色とりもよく見ただけで今すぐ食べたい！と思えるようにし ました。				1	1年 ×	2年 ○	3年 ○	2	1年 ×	2年 ○	3年 ○
ご飯 厚揚げの中華煮 豚肉のかぼすだれ やみつききゅうり みかん				ご飯 玄米入りご飯 塩麴入りみそ汁 鰯のかば焼き なすのごま和え  富田林産のなすを 使います。															
5	1年 ○	2年 ○	3年 ○	6	1年 ○	2年 ○	3年 ○	7	1年 ○	2年 ○	3年 ×	8	1年 ○	2年 ○	3年 ×	9	1年 ○	2年 ○	3年 ×
ご飯 チンゲン菜のスープ 鶏肉の薬味ソース 切干し大根のナムル				ご飯 米粉のハヤシライス 焼き野菜のサラダ パインアップル				ご飯 なすのみそ汁 鯖のソース揚げ ずいきの酢の物  富田林産のなすを 使います。				セルフぎょうざ丼 トックスープ 鶏肉のねぎ塩焼き 茎わかめ中華和え				ご飯 マカロニスープ ホキのエスカベッシュ 大根サラダ			
																			
12	1年 ○	2年 ○	3年 ○	13	1年 ○	2年 ○	3年 ○	14	1年 ○	2年 ○	3年 ○	15	1年 ○	2年 ○	3年 ○	16	1年 ○	2年 ○	3年 ○
かやくご飯 おすまし ちくわのごま揚げ 野菜きんぴら				ご飯 仙台マーボー焼きそば 蒸しえびしゅうまい きゅうりのしょうが和え ぶどうゼリー				ご飯 ジュリエンスープ 鶏肉のピザ焼き コーンサラダ				ご飯 はるさめスープ なすとぶた肉の味噌炒め さっぱりオクラと鶏ささみの梅和え もとナタデココのフルーツポンチ				ご飯 ざくざく メヒカリのから揚げ いかにんじん ひき菜炒り よもぎだんご(笹だんご風) 味付のり  給食のめぐり 福島県			
																			
19	1年 ○	2年 ○	3年 ○	20	1年 ○	2年 ○	3年 ○	21	1年 ×	2年 ×	3年 ×	22	1年 ×	2年 ×	3年 ×	23	1年 ×	2年 ×	3年 ×
カレーライス ツナのマリネ フルーツゼリー				ご飯 にゅうめん汁 秋刀魚のねぎみそ焼き おかひじきの辛し和え もずくのり のせて食べてね。				たこご飯 豆腐のすまし汁 鰯の照り焼き 小松菜のさっぱり和え 夏至献立				ご飯 ミネストローネ パリパリチキン じゃがスティック				ご飯 玄米入りご飯 かぼちゃのみそ汁 豚肉の山椒焼き 昆布の甘酢 金時豆の甘煮			
																			
26	1年 ○	2年 ○	3年 ○	27	1年 ○	2年 ○	3年 ○	28	1年 ○	2年 ○	3年 ○	29	1年 ○	2年 ○	3年 ○	30	1年 ○	2年 ×	3年 ○
ご飯 中華スープ ホイコーロー 海藻サラダ				コッペパン ベーコンとコーンのスープ 鯖のハーブ焼き スパゲティサラダ りんごジャム				きぬ 衣笠丼 豚肉の辛子じょうゆ 梅肉和え 枝豆				ご飯 冬瓜スープ 鶏ささみのヤンニョムジャン 中華もやし				ご飯 玄米入りご飯 関東煮 焼きししゃも 酢の物 水無月 夏越しの福い献立			
																			

写真は献立のイメージですので、実際とは異なります。材料入荷の都合により、内容を多少変更することがあります。
カラー献立表や使用食材の詳細、産地などについては、富田林市ウェブサイト(<https://www.city.tondabayashi.lg.jp/>)からご覧いただけます。

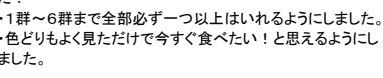
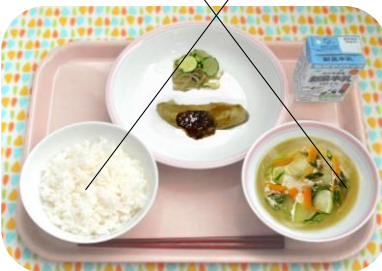
令和5年6月

富田林市中学校給食献立表

こんだて

喜志中学校

富田林市教育委員会
富田林市中学校給食会

月				火				水				木				金											
給食のウェブ予約期間は、 毎月 5日～15日 です。 なお、マークシートでの 予約の締め切りは、 5月10日(水) です。 ☆予約には、事前に給食費 のチャージが必要です。 チャージ残高が足りない場合は、 追加でチャージが必要です。 追加チャージは 5月14日(日) まで ※早めのチャージをお願いします。				給食のウェブ予約について ☆下記のURL又はQRコードから給食 予約システムへアクセスし、ログイン 画面からログインIDとパスワードを 入力して予約してください。 https://tondabayashi. futureinn-lunch.jp/ SchoolLunch/  ★給食予約システムについて 富田林市中学校給食コールセンター (株式会社 フューチャーイン) TEL:052-732-8948 ★献立内容等について 学校給食課 中学校給食係 TEL:0721-69-4919				第一中学校 生徒献立 15日  家庭科の授業で第一中学校の78期生が1年生の時に 考案した献立です。この献立が代表として選ばれました。  献立のアピールポイント ・もうすぐ暑い時期なので、さっぱり夏っぽく仕上げてみまし た！ ・1群～6群まで全部必ず一つ以上は入れるようにしました。 ・色とりもよく見ただけで今すぐ食べたい！と思えるようにし ました。				1	1年 ○	2年 ○	3年 ○	ご飯 厚揚げの中華煮 豚肉のかぼすだれ やみつききゅうり みかん 				2	1年 ○	2年 ○	3年 ○	玄米入りご飯 塩糍入りみそ汁 鰯のかば焼き なすのごま和え  富田林産のなすを 使います。			
5	1年 ○	2年 ○	3年 ×	6	1年 ○	2年 ○	3年 ×	7	1年 ○	2年 ○	3年 ×	8	1年 ○	2年 ○	3年 ○	9	1年 ○	2年 ○	3年 ○								
ご飯 チンゲン菜のスープ 鶏肉の薬味ソース 切干し大根のナムル 				米粉のハヤシライス 焼き野菜のサラダ パインアップル 				ご飯 なすのみそ汁 鯖のソース揚げ ずいきの酢の物  富田林産のなすを 使います。				セルフぎょうざ丼 トックスープ 鶏肉のねぎ塩焼き 茎わかめの中華和え 				ご飯 マカロニスープ ホキのエスカベッシュ 大根サラダ 											
12	1年 ×	2年 ○	3年 ○	13	1年 ×	2年 ○	3年 ○	14	1年 ○	2年 ○	3年 ○	15	1年 ○	2年 ○	3年 ○	16	1年 ○	2年 ○	3年 ○								
かやくご飯 おすまし ちくわのごま揚げ 野菜きんぴら 				仙台マーボー焼きそば 蒸しえびしゅうまい きゅうりのしょうが和え ぶどうゼリー 				ご飯 ジュリエンスープ 鶏肉のピザ焼き コーンサラダ 				ご飯 はるさめスープ なすとぶた肉の味噌炒め さっぱりオクラと鶏ささみの梅和え もとナタデココのフルーツポンチ  富田林産のなすを 使います。				ご飯 ざくざく メヒカリのから揚げ いかにんじん ひき菜炒り よもぎだんご(笹だんご風) 味付のり  富田林産のなすを 使います。											
19	1年 ○	2年 ○	3年 ○	20	1年 ○	2年 ○	3年 ○	21	1年 ○	2年 ○	3年 ○	22	1年 ○	2年 ○	3年 ○	23	1年 ○	2年 ○	3年 ○								
カレーライス ツナのマリネ フルーツゼリー 				ご飯 にゅうめん汁 秋刀魚のねぎみそ焼き おかひじきの辛し和え もずくのり 				たこご飯 豆腐のすまし汁 鰯の照り焼き 小松菜のさっぱり和え 				ご飯 ミネストローネ パリパリチキン じゃがスティック 				玄米入りご飯 かぼちゃのみそ汁 豚肉の山椒焼き 昆布の甘酢 金時豆の甘煮 											
26	1年 ○	2年 ○	3年 ○	27	1年 ○	2年 ○	3年 ○	28	1年 ×	2年 ×	3年 ×	29	1年 ×	2年 ×	3年 ×	30	1年 ×	2年 ×	3年 ×								
ご飯 中華スープ ホイコーロー 海藻サラダ 				コッペパン ベーコンとコーンのスープ 鯖のハーブ焼き スパゲティサラダ りんごジャム 				 衣笠丼 豚肉の辛子じょうゆ 梅肉和え 枝豆				 ご飯 冬瓜スープ 鶏ささみのヤンニョムジャン 中華もやし				 玄米入りご飯 関東煮 焼きししゃも 酢の物 水無月 											

写真は献立のイメージですので、実際とは異なります。材料入荷の都合により、内容を多少変更することがあります。
カラー献立表や使用食材の詳細、産地などについては、富田林市ウェブサイト(<https://www.city.tondabayashi.lg.jp/>)からご覧いただけます。

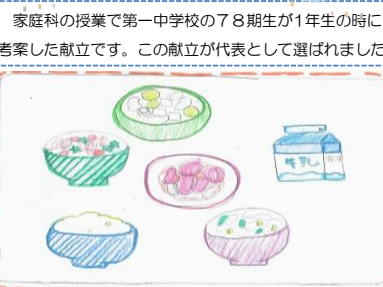
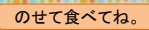
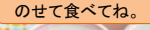
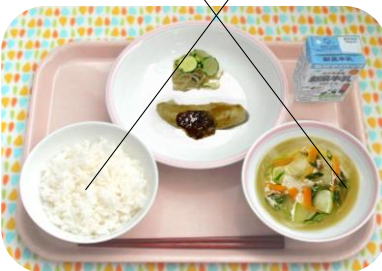
令和5年6月

富田林市中学校給食献立表

こんだて

第二中学校

富田林市教育委員会
富田林市中学校給食会

月				火				水				木				金					
給食のウェブ予約期間は、 毎月 5日～15日 です。 なお、マークシートでの 予約の締め切りは、 5月10日(水) です。 ☆予約には、事前に給食費 のチャージが必要です。 チャージ残高が足りない場合は、 追加でチャージが必要です。 追加チャージは 5月14日(日) まで ※早めのチャージをお願いします。				給食のウェブ予約について ☆下記のURL又はQRコードから給食 予約システムへアクセスし、ログイン 画面からログインIDとパスワードを 入力して予約してください。 https://tondabayashi. futureinn-lunch.jp/ SchoolLunch/  ★給食予約システムについて 富田林市中学校給食コールセンター (株式会社 フューチャーイン) TEL:052-732-8948 ★献立内容等について 学校給食課 中学校給食係 TEL:0721-69-4919				第一中学校 生徒献立 15日  家庭科の授業で第一中学校の78期生が1年生の時に 考案した献立です。この献立が代表として選ばれました。 献立のアピールポイント ・もうすぐ暑い時期なので、さっぱり夏っぽく仕上げてみまし た！ ・1群～6群まで全部必ず一つ以上は入れるようにしました。 ・色とりもよく見ただけで今すぐ食べたい！と思えるようにし ました。				1	1年 ×	2年 ○	3年 ○	ごはん 厚揚げの中華煮 豚肉のかぼすだれ やみつききゅうり みかん 	2	1年 ×	2年 ○	3年 ○	玄米入りごはん 塩麴入りみそ汁 鰯のかば焼き なすのごま和え  富田林産のなすを 使います。 
5	1年 ○	2年 ○	3年 ○	6	1年 ○	2年 ○	3年 ○	7	1年 ○	2年 ○	3年 ○	8	1年 ○	2年 ○	3年 ○	9	1年 ○	2年 ○	3年 ○		
ごはん チンゲン菜のスープ 鶏肉の薬味ソース 切干し大根のナムル 	ごはん 米粉のハヤシライス 焼き野菜のサラダ パインアップル 	ごはん なすのみそ汁 鯖のソース揚げ ずいきの酢の物  富田林産のなすを 使います。 	セルフぎょうざ丼 トックスープ 鶏肉のねぎ塩焼き 茎わかめの中華和え  	ごはん マカロニスープ ホキのエスカベッシュ 大根サラダ 																	
12	1年 ○	2年 ○	3年 ○	13	1年 ○	2年 ○	3年 ○	14	1年 ○	2年 ○	3年 ○	15	1年 ○	2年 ○	3年 ○	16	1年 ○	2年 ○	3年 ○		
かやくごはん おすまし ちくわのごま揚げ 野菜きんぴら 	仙台マーボー焼きそば 蒸しえびしゅうまい きゅうりのしょうが和え ぶどうゼリー 	ごはん ジュリエンスープ 鶏肉のピザ焼き コーンサラダ 	ごはん はるさめスープ なすとぶた肉の味噌炒め さっぱりオクラと鶏ささみの梅和え もとナタデココのフルーツポンチ  	ごはん ざくざく メヒカリのから揚げ いかにんじん ひき菜炒り よもぎだんご(笹だんご風) 味付のり  給食のめぐり 福島県 																	
19	1年 ○	2年 ○	3年 ○	20	1年 ○	2年 ○	3年 ○	21	1年 ○	2年 ○	3年 ○	22	1年 ○	2年 ○	3年 ○	23	1年 ○	2年 ○	3年 ○		
カレーライス ツナのマリネ フルーツゼリー 	ごはん にゅうめん汁 秋刀魚のねぎみそ焼き おかひじきの辛し和え もずくのり  	たこごはん 豆腐のすまし汁 鰯の照り焼き 小松菜のさっぱり和え  	ごはん ミネストローネ パリパリチキン じゃがスティック 	玄米入りごはん かぼちゃのみそ汁 豚肉の山椒焼き 昆布の甘酢 金時豆の甘煮 																	
26	1年 ○	2年 ○	3年 ○	27	1年 ○	2年 ○	3年 ○	28	1年 ×	2年 ×	3年 ×	29	1年 ×	2年 ×	3年 ×	30	1年 ×	2年 ×	3年 ×		
ごはん 中華スープ ホイコーロー 海藻サラダ 	コッペパン ベーコンとコーンのスープ 鯖のハーブ焼き スパゲティサラダ りんごジャム 	衣笠丼 豚肉の辛子じょうゆ 梅肉和え 枝豆 	ごはん 冬瓜スープ 鶏ささみのヤンニョムジャン 中華もやし 	玄米入りごはん 関東煮 焼きししゃも 酢の物 水無月  																	

写真は献立のイメージですので、実際とは異なります。材料入荷の都合により、内容を多少変更することがあります。
カラー献立表や使用食材の詳細、産地などについては、富田林市ウェブサイト(<https://www.city.tondabayashi.lg.jp/>)からご覧いただけます。

令和5年6月

富田林市中学校給食献立表

こんだて

藤陽中学校

富田林市教育委員会
富田林市中学校給食会

月					火					水					木					金				
給食のウェブ予約期間は、 毎月 5日～15日 です。 なお、マークシートでの 予約の締め切りは、 5月10日(水) です。 ☆予約には、事前に給食費 のチャージが必要です。 チャージ残高が足りない場合は、 追加でチャージが必要です。 追加チャージは 5月14日(日) まで ※早めのチャージをお願いします。					給食のウェブ予約について ☆下記のURL又はQRコードから給食 予約システムへアクセスし、ログイン 画面からログインIDとパスワードを 入力して予約してください。 https://tondabayashi. futureinn-lunch.jp/ SchoolLunch/  ★給食予約システムについて 富田林市中学校給食コールセンター (株式会社 フューチャーイン) TEL:052-732-8948 ★献立内容等について 学校給食課 中学校給食係 TEL:0721-69-4919					第一中学校 生徒献立 15日  家庭科の授業で第一中学校の78期生が1年生の時に 考案した献立です。この献立が代表として選ばれました。 献立のアピールポイント ・もうすぐ暑い時期なので、さっぱり夏っぽく仕上げてみまし た！ ・1群～6群まで全部必ず一つ以上は入れるようにしました。 ・色とりもよく見ただけで今すぐ食べたい！と思えるようにし ました。					1 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ご飯 厚揚げの中華煮 豚肉のかぼすだれ やみつききゅうり みかん 					2 1年 2年 3年 ○ ○ ○ 玄米入りご飯 塩糍入りみそ汁 鰯のかば焼き なすのごま和え  富田林産のなすを 使います。 				
5 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ご飯 チンゲン菜のスープ 鶏肉の薬味ソース 切干し大根のナムル					6 1年 2年 3年 ○ ○ ○ 米粉のハヤシライス 焼き野菜のサラダ パインアップル					7 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ご飯 なすのみそ汁 鯖のソース揚げ ずいきの酢の物  富田林産のなすを 使います。					8 1年 2年 3年 ○ ○ ○ セルフぎょうざ丼 トックスープ 鶏肉のねぎ塩焼き 茎わかめ中華和え					9 1年 2年 3年 ○ × ○ ご飯 マカロニスープ ホキのエスカベッシュ 大根サラダ				
12 1年 2年 3年 ○ ○ ○ かやくご飯 おすまし ちくわのごま揚げ 野菜きんぴら					13 1年 2年 3年 ○ ○ ○ 仙台マーボー焼きそば 蒸しえびしゅうまい きゅうりのしょうが和え ぶどうゼリー					14 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ご飯 ジュリエンスープ 鶏肉のピザ焼き コーンサラダ					15 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ご飯 はるさめスープ なすとぶた肉の味噌炒め さっぱりオクラと鶏ささみの梅和え もとナタデココのフルーツポンチ					16 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ご飯 ざくざく メヒカリのから揚げ いかにんじん ひき菜炒り よもぎだんご(笹だんご風) 味付のり  富田林産のなすを 使います。  富島県				
19 1年 2年 3年 ○ ○ ○ カレーライス ツナのマリネ フルーツゼリー					20 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ご飯 にゅうめん汁 秋刀魚のねぎみそ焼き おかひじきの辛し和え もずくのり 					21 1年 2年 3年 ○ ○ ○ たこご飯 豆腐のすまし汁 鰯の照り焼き 小松菜のさっぱり和え 					22 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ご飯 ミネストローネ パリパリチキン じゃがスティック					23 1年 2年 3年 ○ ○ ○ 玄米入りご飯 かぼちゃのみそ汁 豚肉の山椒焼き 昆布の甘酢 金時豆の甘煮				
26 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ご飯 中華スープ ホイコーロー 海藻サラダ					27 1年 2年 3年 ○ ○ ○ コッペパン ベーコンとコーンのスープ 鯖のハーブ焼き スパゲティサラダ りんごジャム					28 1年 2年 3年 × × × 衣笠丼 豚肉の辛子じょうゆ 梅肉和え 枝豆					29 1年 2年 3年 × × × ご飯 冬瓜スープ 鶏ささみのヤンニョムジャン 中華もやし					30 1年 2年 3年 × × × 玄米入りご飯 関東煮 焼きししゃも 酢の物 水無月 				

写真は献立のイメージですので、実際とは異なります。材料入荷の都合により、内容を多少変更することがあります。
カラー献立表や使用食材の詳細、産地などについては、富田林市ウェブサイト(<https://www.city.tondabayashi.lg.jp/>)からご覧いただけます。

月				火				水				木				金			
給食のウェブ予約期間は、 毎月 5日～15日 です。 なお、マークシートでの 予約の締め切りは、 5月10日(水) です。 ☆予約には、事前に給食費 のチャージが必要です。 チャージ残高が足りない場合は、 追加でチャージが必要です。 追加チャージは 5月14日(日) まで ※早めのチャージをお願いします。				給食のウェブ予約について ☆下記のURL又はQRコードから給食 予約システムへアクセスし、ログイン 画面からログインIDとパスワードを 入力して予約してください。 https://tondabayashi.futureinn-lunch.jp/SchoolLunch/  ★給食予約システムについて 富田林市中学校給食コールセンター (株式会社 フューチャーイン) TEL:052-732-8948 ★献立内容等について 学校給食課 中学校給食係 TEL:0721-69-4919				第一中学校 生徒献立 15日 家庭科の授業で第一中学校の78期生が1年生の時に 考案した献立です。この献立が代表として選ばれました。  献立のアピールポイント ・もうすぐ暑い時期なので、さっぱり夏っぽく仕上げてみまし た！ ・1群～6群まで全部必ず一つ以上は入れるようにしました。 ・色とりもよく見ただけで今すぐ食べたい！と思えるようにし ました。				1 1年 ○ 2年 ○ 3年 ○ ごはん 厚揚げの中華煮 豚肉のかぼすだれ やみつききゅうり みかん 				2 1年 ○ 2年 ○ 3年 ○ 玄米入りごはん 塩糍入りみそ汁 鰯のかば焼き なすのごま和え  富田林産のなすを 使います。			
5 1年 ○ 2年 ○ 3年 × ごはん チンゲン菜のスープ 鶏肉の薬味ソース 切干し大根のナムル 				6 1年 ○ 2年 ○ 3年 × 米粉のハヤシライス 焼き野菜のサラダ パインアップル 				7 1年 ○ 2年 ○ 3年 × ごはん なすのみそ汁 鯖のソース揚げ ずいきの酢の物  富田林産のなすを 使います。				8 1年 ○ 2年 ○ 3年 ○ セルフぎょうざ丼 トックスープ 鶏肉のねぎ塩焼き 茎わかめの中華和え  のせて食べてね。				9 1年 ○ 2年 ○ 3年 ○ ごはん マカロニスープ ホキのエスカベッシュ 大根サラダ 			
12 1年 ○ 2年 × 3年 ○ かやくごはん おすまし ちくわのごま揚げ 野菜きんぴら 				13 1年 ○ 2年 ○ 3年 ○ 仙台マーボー焼きそば 蒸しえびしゅうまい きゅうりのしょうが和え ぶどうゼリー 				14 1年 ○ 2年 ○ 3年 ○ ごはん ジュリエンスープ 鶏肉のピザ焼き コーンサラダ 				15 1年 ○ 2年 ○ 3年 ○ ごはん はるさめスープ なすとぶた肉の味噌炒め さっぱりオクラと鶏ささみの梅和え もとナタデココのフルーツポンチ  生徒献立				16 1年 ○ 2年 ○ 3年 ○ ごはん ざくざく メヒカリのから揚げ いかにんじん ひき菜炒り よもぎだんご(笹だんご風) 味付のり  富田林産のなすを 使います。 給食めぐり 福島県			
19 1年 ○ 2年 ○ 3年 ○ カレーライス ツナのマリネ フルーツゼリー 				20 1年 ○ 2年 ○ 3年 ○ ごはん にゅうめん汁 秋刀魚のねぎみそ焼き おかひじきの辛し和え もずくのり  のせて食べてね。				21 1年 × 2年 × 3年 × たこごはん 豆腐のすまし汁 鰯の照り焼き 小松菜のさっぱり和え  夏至献立				22 1年 × 2年 × 3年 × ごはん ミネストローネ パリパリチキン じゃがスティック 				23 1年 × 2年 × 3年 × 玄米入りごはん かぼちゃのみそ汁 豚肉の山椒焼き 昆布の甘酢 金時豆の甘煮 			
26 1年 ○ 2年 ○ 3年 ○ ごはん 中華スープ ホイコーロー 海藻サラダ 				27 1年 ○ 2年 ○ 3年 ○ コッペパン ベーコンとコーンのスープ 鯖のハーブ焼き スパゲティサラダ りんごジャム 				28 1年 ○ 2年 ○ 3年 ○ 衣笠丼 豚肉の辛子じょうゆ 梅肉和え 枝豆 				29 1年 ○ 2年 ○ 3年 ○ ごはん 冬瓜スープ 鶏ささみのヤンニョムジャン 中華もやし 				30 1年 ○ 2年 ○ 3年 ○ 玄米入りごはん 関東煮 焼きししゃも 酢の物 水無月  夏越しの福い献立			

写真は献立のイメージですので、実際とは異なります。材料入荷の都合により、内容を多少変更することがあります。
カラー献立表や使用食材の詳細、産地などについては、富田林市ウェブサイト(<https://www.city.tondabayashi.lg.jp/>)からご覧いただけます。

令和5年6月

富田林市中学校給食献立表

こんだて

金剛中学校

富田林市教育委員会
富田林市中学校給食会

月					火					水					木					金				
給食のウェブ予約期間は、毎月 5日～15日 です。 なお、マークシートでの予約の締め切りは、 5月10日(水) です。 ☆予約には、事前に給食費のチャージが必要です。チャージ残高が足りない場合は、追加でチャージが必要です。 追加チャージは 5月14日(日) まで ※早めのチャージをお願いします。					給食のウェブ予約について ☆下記のURL又はQRコードから給食予約システムへアクセスし、ログイン画面からログインIDとパスワードを入力して予約してください。 https://tondabayashi.futureinn-lunch.jp/SchoolLunch/  ★給食予約システムについて 富田林市中学校給食コールセンター(株式会社 フューチャーイン) TEL:052-732-8948 ★献立内容等について 学校給食課 中学校給食係 TEL:0721-69-4919					第一中学校 生徒献立 15日  家庭科の授業で第一中学校の78期生が1年生の時に考案した献立です。この献立が代表として選ばれました。 献立のアピールポイント ・もうすぐ暑い時期なので、さっぱり夏っぽく仕上げてみました！ ・1群～6群まで全部必ず一つ以上は入れるようにしました。 ・色とりもよく見ただけで今すぐ食べたい！と思えるようにしました。					1 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ご飯 厚揚げの中華煮 豚肉のかぼすだれ やみつききゅうり みかん 					2 1年 2年 3年 ○ × ○ 玄米入りご飯 塩糍入りみそ汁 鰯のかば焼き なすのごま和え  富田林産のなすを使います。 				
5 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ご飯 チンゲン菜のスープ 鶏肉の薬味ソース 切干し大根のナムル					6 1年 2年 3年 ○ ○ ○ 米粉のハヤシライス 焼き野菜のサラダ パインアップル					7 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ご飯 なすのみそ汁 鯖のソース揚げ ずいきの酢の物  富田林産のなすを使います。					8 1年 2年 3年 ○ ○ ○ セルフぎょうざ丼 トックスープ 鶏肉のねぎ塩焼き 茎わかめ中華和え					9 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ご飯 マカロニスープ ホキのエスカベッシュ 大根サラダ				
12 1年 2年 3年 ○ ○ × かやくご飯 おすまし ちくわのごま揚げ 野菜きんぴら					13 1年 2年 3年 ○ ○ × 仙台マーボー焼きそば 蒸しえびしゅうまい きゅうりのしょうが和え ぶどうゼリー					14 1年 2年 3年 ○ ○ × ご飯 ジュリエンスープ 鶏肉のピザ焼き コーンサラダ					15 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ご飯 はるさめスープ なすとぶた肉の味噌炒め さっぱりオクラと鶏ささみの梅和え もとナタデココのフルーツポンチ					16 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ご飯 ざくざく メヒカリのから揚げ いかにんじん ひき菜炒り よもぎだんご(笹だんご風) 味付のり  給食のめぐり 福島県				
19 1年 2年 3年 ○ ○ ○ カレーライス ツナのマリネ フルーツゼリー					20 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ご飯 にゅうめん汁 秋刀魚のねぎみそ焼き おかひじきの辛し和え もずくのり のせて食べてね。 					21 1年 2年 3年 ○ ○ ○ たこご飯 豆腐のすまし汁 鰯の照り焼き 小松菜のさっぱり和え 夏至献立 					22 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ご飯 ミネストローネ パリパリチキン じゃがスティック					23 1年 2年 3年 ○ ○ ○ 玄米入りご飯 かぼちゃのみそ汁 豚肉の山椒焼き 昆布の甘酢 金時豆の甘煮				
26 1年 2年 3年 ○ ○ ○ ご飯 中華スープ ホイコーロー 海藻サラダ					27 1年 2年 3年 ○ ○ ○ コッペパン ベーコンとコーンのスープ 鯖のハーブ焼き スパゲティサラダ りんごジャム					28 1年 2年 3年 × × × 衣笠丼 豚肉の辛子じょうゆ 梅肉和え 枝豆					29 1年 2年 3年 × × × ご飯 冬瓜スープ 鶏ささみのヤンニョムジャン 中華もやし					30 1年 2年 3年 × × × 玄米入りご飯 関東煮 焼きししゃも 酢の物 水無月 夏越しの強い献立 				

写真は献立のイメージですので、実際とは異なります。材料入荷の都合により、内容を多少変更することがあります。
カラー献立表や使用食材の詳細、産地などについては、富田林市ウェブサイト(<https://www.city.tondabayashi.lg.jp/>)からご覧いただけます。